

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 75/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„RISO DEL DELTA DEL PO“****EG-Nr.: IT-PGI-0005-0712-15.07.2008****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name**

„Riso del Delta del Po“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart (gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006):**

KLASSE 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet — Reis

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Die Angabe „Riso del Delta del Po“ bezeichnet ausschließlich die Früchte von Reis der Unterart „Japonica“, Gruppe Superfein der Sorten Carnaroli, Volano, Baldo und Arborio.

Der „Riso del Delta del Po“ hat ein großes kompaktes, kristallines Korn mit hohem Proteingehalt und kann weiß oder ungeschält sein.

Nicht nur wegen seiner organoleptischen Merkmale (feines Aroma und besonderer Geschmack), sondern auch wegen des großen Quellvermögens, des geringen Stärkeverlusts und der guten Kochfestigkeit wird er vor allem zur Zubereitung edler Risotti verwendet.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Zum Zweck des Inverkehrbringens müssen alle Sorten des „Riso del Delta del Po“ einen Proteingehalt von mehr als 6,6 % (bezogen auf die Trockenmasse) aufweisen und beim gekochten Reis eine Klebrigkeit, die je nach Sorte über den folgenden Werten liegt: Baldo > 4,5; Carnaroli > 1,5; Volano > 3,0; Arborio > 3,5.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Entfällt

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Entfällt

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Wegen der besonderen Bedingungen für den Reisanbau wird „Riso del Delta del Po“ nur in dem in Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt.

Die Sorte Carnaroli kann nur in besonderen, tonhaltigen Böden mit einem pH-Wert über 7,5 angebaut werden.

Die Aussaat kann entweder direkt in das überflutete Feld erfolgen oder auf das vorbereitete trockene Feld, das anschließend sofort überflutet wird.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Die Rohreistrocknung muss so erfolgen, dass die Körner möglichst frei von Brennstoffrückständen und fremdem Geruch sind. Zugelassen sind Trommeltrockner mit indirekter oder direkter Beheizung, die mit Methan oder Flüssiggas beschickt werden.

Die Restfeuchte im getrockneten Reis darf 14 % nicht übersteigen.

Die industrielle Verarbeitung muss in Anlagen und auf eine Weise erfolgen, die gewährleisten, dass die in Punkt 3.2 aufgeführten Eigenschaften des „Riso del Delta del Po“ erhalten bleiben.

Der Reis wird in für Lebensmittel geeignete Säckchen oder Schachteln von 0,5 kg, 1 kg, 2 kg oder 5 kg verpackt; er kann auch vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt werden.

Die Behältnisse sind so zu verschließen, dass der Inhalt nicht ohne Beschädigung der Verpackung entnommen werden kann.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf den Behältnissen muss das Logo für die geschützte geografische Angabe (Größe: mindestens 40 × 30 mm) angebracht sein, mit den deutlich lesbaren Schriftzügen „Riso del Delta del Po“ und „Indicazione Geografica Protetta“ bzw. der Abkürzung „I.G.P.“ (Höhe der Buchstaben: mindestens 5 mm).

Auf der Verpackung ist auch die Sorte (Arborio, Carnaroli, Volano, Baldo) anzugeben.

Außerdem muss die Verpackung den Namen oder die Firma und die Anschrift des Verpackers aufweisen.

Alle anderen Angaben als „Riso del Delta del Po- Indicazione Geografica Protetta“ sind in deutlich kleinerer Schrift anzubringen (höchstens 1/3 der oben angegebenen Schriftgröße).

Das offizielle Logo des Produkts „Riso del Delta del Po“ besteht aus einem Oval in den Grundfarben weiß, grün und gelb. Innerhalb eines äußeren schmalen grünen Randes befindet sich ein umlaufendes weißes Band, in dem oben zentriert in Großbuchstaben die Aufschrift „RISO DEL DELTA DEL PO“ und unten die Angabe „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“ stehen.

In der Mitte des Logos befindet sich ein weiteres, grünes Oval, in dem in weißer Farbe als Symbole für das Po-Delta links Schilfgras und rechts Vögel in stilisierter Form zu sehen sind. Im Zentrum ist in gelber Farbe eine stilisierte Reisbäuerin mit einem Reisbündel abgebildet.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das typische Anbaugebiet für „Riso del Delta del Po“ liegt am östlichen Ende der Poebene an der Grenze zwischen den Regionen Veneto und Emilia Romagna ein Schwemmland des Po, das im Norden bis an den Fluss Adige, im Süden bis zu dem schiffbaren Kanal von Ferrara nach Porto Garibaldi und im Osten bis an die Adria reicht.

In der Region Veneto umfasst das Anbaugebiet des „Riso del Delta del Po“ die folgenden Gemeinden der Provinz Rovigo: Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina und Loreo.

In der Region Emilia Romagna umfasst das Anbaugebiet die folgenden Gemeinden in der Provinz Ferrara: Comacchio, Goro, Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia und Berra.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets:

Umweltfaktoren

Entscheidende Voraussetzungen für die Erzeugung des „Riso del Delta del Po“ sind die Beschaffenheit der Böden im Anbaugebiet, das gemäßigte Klima und die Nähe des Meeres. Dieses Gebiet eignet sich hervorragend für den Anbau von Reis, der sich als einzige Kulturpflanze gegenüber Überflutungsperioden tolerant verhält.

Die Alluvialböden des Po-Deltas, die aus den vom Fluss mitgeführten Sedimenten bestehen, sind wegen ihres hohen Mineralgehalts besonders fruchtbar. Insbesondere enthalten sie so viel Kalium, dass kein Kalidünger mehr zugegeben werden muss.

Außerdem weisen die Böden, ungeachtet ihrer unterschiedlichen Textur, wegen der salzigen obersten Grundwasserschicht einen erhöhten Salzgehalt (E.C. über 1,0 mS/cm) auf.

Die besondere geografische Lage direkt am Meer bewirkt eine für Reis besonders günstige Mikroumgebung: Eine konstante Meeresbrise sorgt für eine niedrigere relative Luftfeuchtigkeit, die Temperaturschwankungen sind relativ gering — im Winter sinkt die Temperatur kaum unter 0 °C ab, im Sommer stieg sie in den letzten 30 Jahren nie über 32 °C, und die gleichmäßig über die Monate verteilten Niederschläge bleiben stets unter 700 mm/Jahr. Dies verhindert die Ausbreitung pathogener Pilze und reduziert so die Notwendigkeit des Einsatzes von Fungiziden.

Historische und soziale Faktoren

Bereits wenige Jahrzehnte nach der Verbreitung von Reis in der Poebene (1450) tauchen die ersten Belege für seinen Anbau im Polesine und vor allem im Podelta auf. Der Reisanbau war eng mit der Trockenlegung der Sumpfgebiete verbunden, denn er ermöglichte die raschere Nutzung der Felder mit den salzhaltigen Böden, auf denen dann Fruchtwechsel betrieben werden sollte. Dies wird durch ein Gesetz der Republik Venedig von 1594 belegt. Ende des 18. Jahrhunderts begannen einige venezianische Patrizien auf den meliorierten Feldern mit dem systematischen Reisanbau.

Heute umfassen die Felder für den Anbau von „Riso del Delta del Po“ eine Fläche von ca. 9000 Hektar. Die Bedeutung des Reisanbaus manifestiert sich auch in der lokalen Kultur und der sozialen Entwicklung des Gebiets. Seit vielen Jahren wird der Reis von zahlreichen Unternehmen abgepackt und vermarktet, und dank seiner spezifischen organoleptischen Merkmale, die ihn von allen anderen italienischen Reissorten unterscheiden, wird er von den Verbrauchern im ganzen Land hoch geschätzt. Sein Ruf hängt eng mit den traditionellen Volksfesten und Jahrmärkten zusammen, die hier alljährlich veranstaltet werden, wie die *Giornate del riso del Delta del Po* in Jolanda di Savoia (FE) und die *Fiera del Delta* in Porto Tolle.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses:

Zu den Besonderheiten des „Riso del Delta del Po“ gehören sein hoher Proteingehalt, die großen Körner, das gute Quellvermögen, der geringe Stärkeverlust und die hohe Qualität. Diese Eigenschaften sorgen auch für höhere Kochfestigkeit.

Durch seinen besonderen Geschmack und sein feines Aroma unterscheidet sich „Riso del Delta del Po“ von all den Reissorten, bei deren Anbau keine Überflutung mit Brackwasser erfolgt.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die Salzreste in den meliorierten Böden sowie die spezifischen Eigenschaften des beim Reisanbau verwendeten Wassers und die salzhaltige oberflächennahe Grundwasserschicht verleihen dem Produkt seine besonderen Merkmale, die es unverwechselbar machen und dafür sorgen, dass es auf dem Markt große Wertschätzung genießt.

Der hohe Mineralgehalt der Alluvialböden und insbesondere ihr Kaliumgehalt begünstigen die Entwicklung von besonders proteinreichem Reis mit besserer Kochfestigkeit.

Außerdem weisen die Böden, ungeachtet ihrer unterschiedlichen Textur, einen erhöhten Salzgehalt (E.C. über 1,0 mS/cm) auf, was dem Reis ein besonders feines Aroma und einen besonderen Geschmack verleiht.

Eine konstante Meeresbrise, die auf den Reisfeldern für ein Mikroklima mit stark reduzierter Luftfeuchtigkeit sorgt, reduziert die Notwendigkeit des Einsatzes von Fungiziden und trägt so zur Gewinnung eines besonders hochwertigen Erzeugnisses bei.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Riso del Delta del Po“ im Amtsblatt der Italienischen Republik veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oder durch:

— direkten Zugriff auf die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (www.politicheagricole.it); dort zunächst in der linken Spalte auf „Prodotti di Qualità“ klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)“.